

Matkan tarkoituksena oli käydä arvioimassa kahden kokkiopiskelijan työssäoppimisjakso Nantesissa ravintola Le Paludierissa ja ravintola L'Océanidessa. Toinen tavoite oli tutustua paikalliseen kokikoulutukseen ja ranskalaiseen gastronomiaan.

Matka alkoi 11.3. klo 6 lennolla Arlandan kautta Pariisiin. Pariisista oli kolmen tunnin luotijunayhteys Nantesiin ja perillä olin ilta kuuden aikaan. Pojat olivat vastassa rautatieasemalla ja lähdimme yhdessä kohti hotellia. Hotelli oli pieni ja viihtyisä Hotel Cholet Nantesin keskustan tuntumassa. Huonehinta oli edullinen ja aamiainen maukas joten majoitukseen olin varsin tyytyväinen. Toki pieniä puutteitakin ilmeni kuten esim. se, että huoneiden avaimet olivat ranskalaiseen tyyliin kaikkien saatavilla receptionin tiskillä. Huoneesta puuttui palohälytin, eikä kylpyhuoneessa ollut verhoja mutta muuten paikka oli erittäin viihtyisä ja rauhallinen, suosittelen.

Kiertelimme illan kaupungilla ja tutustuimme pintapuolisesti Nantesiin. Seuraavana päivänä kävin matkailutoimistossa ja hankin itselleni kaupungin kartan ja raitiovaunukortin, jolla pääsin liikkumaan myös busseissa. Nantesin julkinen liikenne on varsin selkeää ja helppokäyttöistä. Yhteyshenkilöni Mr. Mercier oli juuri vierailuni aikana matkoilla Kyproksella oppilaidensa kanssa, joten yhteydenpito kouluun oli hieman hankalaa. Mr. Mercierin vaimon avustuksella pääsin kuitenkin vieraillulle kouluun ja nauttimaan opiskelijoiden tuottamaa lounasta. Lounaan taso oli samankaltainen kuin meillä Suomessakin, tarjoilijat tosin olivat suuremmassa roolissa tarjoillen esim. vadeilta kaikki isompien seurueiden pääruuat ja keitot annosteltiin niin ikään pöydässä. Kokkien koulutus oli aika lailla samankaltaista kuin meilläkin, tosin työssäoppimispaikat olivat luonnollisesti laadukkaampia.

Seuraavana päivänä kävin vierailulla paikallisella viinitilalla joka tuotti viiniä Muscadet-rypäleistä joka on alueelle tyypillistä. Keskustellessani tuottajien kanssa kävi ilmi, että ranskalaiset ovat huolissaan nuorten viinin kulutuksesta. Ei niinkään että se olisi liiallista vaan päinvastoin. Ranskalaiset nuoret suosivat väkeviä alkoholijuomia ja juomasekoituksia eivätkä viinejä niin kuin ennen vanhaan. Niinpä viinin tuottajat joutuvatkin tekemään tuotekehitystyötä tuottaakseen nuorille maisuvia juomia lisäten mm. viinien sokeripitoisuuksia.



Keskiviikkona tein retken rannikolle, jossa vierailin suolaviljelmillä seuraten kevättöitä ja keskustelin nuorten suolan viljelijöiden kanssa. Suolaviljelmät olivat pitkään autioina, mutta tänä keväänä useat nuoret pariskunnat ovat ottaneet tilat uudelleen haltuunsa. Se oli iloista katseltavaa kun kolmikymppiset pariskunnat työskentelivät lapiot kourassa korjaillen suola-altaita. Yksi allas oli kooltaan 5 x 5 m ja tuotti 1000 kg suolaa. Pinnalta kerätään arvokkakin fleur de sel eli suolan kukat joka maksoi siellä n. 3€/100g.



Samalla retkellä kävin osteriviljelmillä ja näin mm. jättiläismäisen osterin (kuva, huom. 2€ kolikko), joka ei liene edes syömäkelpoinen, mutta melkoinen harvinaisuus



Kävin joka päivä lounaalla ja dinnerillä eri ravintoloissa etsien täydellistä Bistroa, mutta en sitä löytänyt. Ihmeteltyäni asiaa paikallisille, sanoivat he ravintoloiden tason olevan varsin heikko entisiin aikoihin nähden. Vain harvoissa paikoissa tehdään enää kaikki itse ja puolivalmisteet ovat löytäneet tiensä ranskalaiseenkin keittiöön. Yksi must to see-ravintoloista oli ravintola L'Entrecote (<http://www.entrecote.fr/>), jolla on toimipisteitä myös mm. Pariisissa ja Lyonissa. Ravintolassa on tarjolla ainoastaan yksi pääruoka - entrecote eli naudan välikyljys ja alkusalaattina pähkinäkastikkeella maustettua lehtisalaattia. Ruokailijoita käy päivittäin n. 500 ja kaikki syövät siis kuuluisaa pihviä salaisella kastikkeella niin kuin menussa sanotaan. Lisäkkeenä kapeita ranskan perunoita, joita sai santsata mielin määrin. Tämä lienee paikan suosion salaisuus sillä ravintolaan oli jonot niin lounas- kuin illallisaikaankin.





Poikien arvioinnit kävin tekemässä ravintoloiden keittiömestareiden kanssa, ja silloin astui ensimmäistä kertaa kielimuuri esiin. Kumpikaan ei puhunut juuri sanaakaan englantia, mutta avustavien kokkien avulla sain arvioinnit tehtyä. Molemmat saivat huippuarvosanat ja rankattiin paremmiksi kuin paikalliset kokkiopiskelijat. Toinen kutsuttiin koulun jälkeen jopa töihin!

Kotiin paluu alkoi 18.3. Nantesin rautatieasemalta klo 6 samaa reittiä Suomeen.

Matka oli varsin antoisa, tosin aika olisi saanut olla ainakin viikon pidempi, jolloin olisin paremmin ehtinyt tutustua Mr. Mercieriin ja kouluun. Tapasin toki Philippen sunnuntaina ja kävimme yhdessä torilla hakemassa raaka-aineet yhteiselle lounaalle. Sovimme yhteistyön jatkosta myös tulevaisuudessa, jos tarpeeksi kyvykkäitä ja asenteellisia opiskelijoita löytyy.